



410273S-2021



郑州嘉德龙食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0006S-2021

即食鱼糜制品

2021-02-01 发布

2021-02-01 实施

郑州嘉德龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州嘉德龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王启春、赵占强。

H N
Q B

即食鱼糜制品

1 范围

本标准规定了即食鱼糜制品的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购冷冻鱼糜或自制冷冻鱼糜（以可食用鱼类（花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲫鱼、白鱼、鲤鱼、武昌鱼、龙利鱼、鲑鱼、带鱼中的一种或几种）为原料，经前处理、清洗、采肉、漂洗、精滤、脱水、混合、速冻加工而成）为主要原料，添加生活饮用水、大豆蛋白粉、小麦粉、食用淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种）、鸡蛋白液、全蛋液（鸡蛋液）、鸡肉、猪肉、食用盐、食用葡萄糖、白砂糖、辣椒酱、豆瓣酱、鸡精调味料、酵母抽提物、酱腌菜（泡椒、泡姜）、食醋、香辛料（辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、姜、草果、高良姜、山奈、葱中的一种或几种）、乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精（牛肉风味、肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味中的一种或几种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、辣椒红、复配水分保持剂（六偏磷酸钠、焦磷酸钠）中的几种，经配料、斩拌（或打浆）、冷藏（或蒸煮）成型、卤制（或不卤制）、油炸（或不油炸）、调味（或不调味）、包装、杀菌（熟制）、加工而成的即食鱼糜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 冻鱼糜应符合 GB/T 36187 的规定。
- 2.1.2 可食用鱼类（花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲫鱼、白鱼、鲤鱼、武昌鱼、龙利鱼、鲑鱼、带鱼）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.6 食用淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、色拉油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋白液、全蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 鸡肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.14 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.18 酱腌菜（泡椒、泡姜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 食醋应符合 GB 2719 的规定。

- 2.1.20 香辛料（辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、姜、草果、高良姜、山奈、葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 食品用香精（牛肉风味、肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	具有产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
氯化钠（以 Cl ⁻ 计），%		≤ 5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.9	GB 5009.12
^a 无机砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	凤尾鱼、旗鱼制品以外	≤ 0.1	GB 5009.15
	凤尾鱼、旗鱼制品	≤ 0.3	
^b 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	肉食性鱼类及其制品	≤ 1.0	GB 5009.17
	除肉食性鱼类及其制品以外	≤ 0.5	
铬（以 Cr 计），mg/kg		≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg		≤ 4.0	GB 5009.26
^c 多氯联苯，mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.190
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg（仅限添加山梨酸钾的产		≤ 1.0	GB 5009.28

品检验)		
总磷酸盐[以 (PO ₄ ³⁻) 计], g/kg	≤	5.0
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 可先测总砷。当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷, 否则测定无机砷; b 可先测总汞。当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞, 否则测定甲基汞; c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购冷冻鱼糜或自制冷冻鱼糜（以可食用鱼类（花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲫鱼、白鱼、鲤鱼、武昌鱼、龙利鱼、鲑鱼、带鱼中的一种或几种）为原料，经前处理、清洗、采肉、漂洗、精滤、脱水、混合、速冻加工而成）为主要原料，添加生活饮用水、大豆蛋白粉、小麦粉、食用淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油中的一种或几种）、鸡蛋白液、全蛋液（鸡蛋液）、鸡肉、猪肉、食用盐、食用葡萄糖、白砂糖、辣椒酱、豆瓣酱、鸡精调味料、酵母抽提物、酱腌菜（泡椒、泡姜）、食醋、香辛料（辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、姜、草果、高良姜、山奈、葱中的一种或几种）、乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精（牛肉风味、肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味中的一种或几种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、辣椒红、复配水分保持剂（六偏磷酸钠、焦磷酸钠）中的几种，经配料、斩拌（或打浆）、冷藏（或蒸煮）成型、卤制（或不卤制）、油炸（或不油炸）、调味（或不调味）、包装、杀菌（熟制）、加工而成的即食鱼糜制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》等有关规定，参照GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州嘉德龙食品有限公司

QB